



# Franciacorta Vendemmia Zero Pas Dosé

VITIGNO: CHARDONNAY

ALCOOL: 12.00% VOL

DOSAGGIO: 1.40 G/L

QUESTO VINO È PRODOTTO CON UVE CHARDONNAY PROVENIENTI DALLE VENDEMMIE DAL 2007 AL 2014. UNA PARTE DEL VINO BASE DELLA NUOVA VENDEMMIA FERMENTA E MATURA IN BARRIQUES PER CIRCA SEI MESI, PASSAGGIO CHE AGGIUNGE COMPLESSITÀ E ROTONDITÀ AL PROFILO AROMATICO. QUESTO FRANCIACORTA VIENE PRODOTTO OGNI ANNO, AGGIUNGENDO ALLA VASCA MADRE “VENDEMMIA ZERO”, UNA PARTE DEL VINO MILLESIMO DI OGNI NUOVA ANNATA.

L’AFFINAMENTO SUI LIEVITI CONTINUA PER CIRCA 50 MESI. IL DOSAGGIO È DI 1,40 G/LT.

FRANCIACORTA PRODOTTO CON IL METODO SOLOUVA, SENZA L’UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI (ZUCCHERO DI CANNA O BARBABIETOLA), PARTENDO DA UVE FENOLICAMENTE MATURE. IN RIFERMENTAZIONE E IN SBOCCATURA SI UTILIZZA MOSTO D’UVA AUTO-PRODOTTO, NEL RISPETTO DELL’INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.

IL COLORE DORATO BRILLANTE, FRUTTO DELL’INCONTRO TRA VARIE ANNATE, RIFLETTE LA SUA RICCHEZZA E LA SUA STORIA. AL NASO, SI APRE CON AROMI COMPLESSI E AVVOLGENTI DI FRUTTA MATURA, AGRUMI CANDITI E DELICATI SENTORI FLOREALI, CHE SI FONDONO ARMONIOSAMENTE CON NOTE PIÙ FRESCHE.

IN BOCCA, RIVELA UNA STRAORDINARIA STRUTTURA E UNA CREMOSA MORBIDEZZA, SOSTENUTE DA UNA VIVACE ACIDITÀ CHE DONA FRESCHEZZA E VITALITÀ AL PALATO. I SAPORI PERSISTENTI DI FRUTTA SECCA, MELA E SPEZIE SI INTRECCIANO ELEGANTEMENTE, LASCIANDO UNA LUNGA E APPAGANTE SENSAZIONE DI PIENEZZA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO TRA I 6 E I 10°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLA MILANESE, PIATTO TRADIZIONALE LOMBARDO CAPOLAVORO DI RICCHEZZA E SAPORE. L’OSSOBUCO, LENTAMENTE BRASATO CON VINO BIANCO E AROMI, SI SPOSA PERFETTAMENTE CON LA COMPLESSITÀ E LA STRUTTURA DEL VENDEMMIA ZERO IL RISOTTO ALLA MILANESE, PREPARATO CON ZAFFERANO E BRODO DI CARNE, AGGIUNGE UNA RICCHEZZA E UNA CREMOSITÀ ULTERIORI, COMPLETANDO L’ESPERIENZA CULINARIA IN MODO DELIZIOSO.

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, PIATTO SEMPLICE MA GUSTOSO METTE IN RISALTO LA QUALITÀ DELLA CARNE E SI ABBINA SPLENDIDAMENTE CON IL VENDEMMIA ZERO. LA TENEREZZA DELLA TAGLIATA DI MANZO, ACCOMPAGNATA DALLA FRESCHEZZA DELLA RUCOLA E DALLA RICCHEZZA DELLE SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, SI ARMONIZZA CON LA STRUTTURA E LA COMPLESSITÀ DEL VINO, CREANDO UN’ACCOPIATA PERFETTA DI SAPORI E CONSISTENZE.

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO, OFFRE UN ABBINAMENTO LUSSUOSO E RAFFINATO CON IL VENDEMMIA ZERO. I SAPORI INTENSI E AROMATICI DEL TARTUFO SI SPOSANO CON LA RICCHEZZA E LA COMPLESSITÀ DEL VINO.

